



GELATINA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes:

- 7 tazas de leche (1 $\frac{3}{4}$ litros)
- 2 paquetes de gelatina sabor leche condensada (140 gr c/u)
- 1 $\frac{1}{2}$ sobre de gelatina fresa (140 gr c/u)
- 1 sobre de grenetina (7 gr) hidratada en $\frac{1}{4}$ taza de agua fría
- 1 $\frac{1}{2}$ litros de agua
- 200 gr de fresas
- 150 gr de frambuesas
- 150 gr de moras azules
- 150 gr de zarzamoras

Procedimiento:

Vierte la leche en una cacerola y caliéntala a fuego medio. Cuando suelte el hervor, retírala del fuego y vierte los sobres de gelatina sabor leche condensada. Rocía con un poco de aceite en aerosol un molde de rosca y vierte la gelatina. Enfría y lleva a refrigeración por 2 horas o hasta que cuaje. Prepara la gelatina de sabor fresa con 1 $\frac{1}{2}$ de agua caliente y la grenetina hidratada. Deja que se entibie. Corta la gelatina blanca dentro del molde en 6 porciones iguales. Con mucho cuidado, retira 3 de esas porciones, dejando una retirando la siguiente. Lava y desinfecta los frutos rojos. Corta las fresas en rodajas. En un tazón, mezcla todas las frutas. Divide los frutos rojos en tres partes iguales y rellena cada espacio en el molde de rosca. Vierte la gelatina de fresa tibia sobre los frutos rojos. Refrigerera por 2 horas más o hasta que cuaje. Desmolda y ofrece.

**TIP: Los recortes de gelatina los puedes utilizar para preparar gelatinas individuales.*

